





# ROSATO DELLE RIPALTE

COSTA TOSCANA ROSATO IGT  
AUS ALEATICO-TRAUBEN BIO



## TECHNISCHE INFORMATIONEN

|   |           |  |   |                                   |         |
|---|-----------|--|---|-----------------------------------|---------|
|    | Jahrgang  | 2024   |    | Flaschenformat                    | 0,75 l  |
|    | Name      | Costa Toscana Rosato IGT<br>aus Aleatico-Trauben Bio |    | Alkoholgehalt                     | 13% Bd. |
|   | Typologie | Bio-Rosé   |   | Weinbereitung<br>und Verfeinerung | Stahl   |
|  | Rebsorte  | 100% Aleatico  |  | Serviertemperatur                 | 10-12°C |

## BESCHREIBUNG

Rosato delle Ripalte wird aus Aleatico-Trauben aus den Weinbergen Poggio Turco hergestellt, die auf den hohen Terrassen mit Blick auf das Meer an der südlichsten Spitze der Insel Elba liegen. Diese privilegierte Lage auf einer Höhe von 170 Metern über dem Meeresspiegel mit metamorphen Granitböden verleiht dem Wein eine unverwechselbare Mineralität. Mit Aleatico Passito hat er die Aromen von Wildrosen und Noten mediterraner Macchia gemeinsam, zeichnet sich aber durch eine leichte Struktur aus, die einen langen und komplexen Geschmack ermöglicht. Die Farbe erinnert an Teerose. Am Gaumen ruft der Wein ein Gefühl der Frische hervor.

### WEINBEREITUNG

Nach der sorgfältigen Handlese werden die Trauben einer sanften Pressung unterzogen, um ihre aromatische Reinheit zu bewahren. Nach einem vorsichtigen Abstich gärt der Most bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 18 und 20 °C, wodurch Frische und Komplexität verbessert werden. Anschließend ruht der Wein einige Monate auf der Feinhefe und gewinnt dabei an Struktur und Geschmackstiefe.

### VERFEINERUNG

Die Abfüllung erfolgt im späten Frühjahr, gefolgt von einer langen Verfeinerung in der Flasche, wodurch der Wein seine perfekte Balance erreicht und Aromen und Charakter verfeinert.

### SENSORISCHE HINWEISE

Farbe: Helles Blassrosa.

Aroma: Fruchtig und blumig, mit Noten von Rose, Walderdbeere und Kirsche.

Geschmack: Frisch und herzhaft, mit einem aromatischen und anhaltenden Abgang.

### KOMBINATIONEN

Neben den klassischen Kombinationen mit Meeresfrüchten und rustikaler Inselküche passt Rosato delle Ripalte ideal zu Vorspeisen auf Basis von rohem Fisch sowie zu Risottos, insbesondere mit Spargel. Es passt auch gut zu süßem, mittelfestem und nicht zu reifem Käse. Sehr angenehm als Aperitif.

## AUSZEICHNUNGEN

**2 Sterne, ausgewählt im Abschnitt für Weine aus autochthonen Rebsorten, in der Guida Vinibuoni d'Italia, hrsg. 2026, für den Rosato delle Ripalte Costa Toscana IGT 2024**

**4 Reben, Vitae Der Weinführer 2025 für den Rosato Delle Ripalte Costa Toscana IGT 2023**

**3 Sterne, ausgewählt im Abschnitt „Weine aus einheimischen Rebsorten“, Guida Vinibuoni d'Italia hrsg. 2025 für den Rosato Delle Ripalte Costa Toscana IGT 2023**

**Top 10 der 100 besten italienischen Rosé, Luciano Pignataro 2024 für den Rosato Delle Ripalte Costa Toscana IGT 2023**

**2 Sterne, Goldführer „I Vini di Veronelli“ 2023 für den Rosato Delle Ripalte Costa Toscana IGT 2021**